

강원도, 제과제빵 연관 교육 활성화 바람

전문대 중심 ... 21세기 형 새로운 직업관 접목

〈취재 / 오형석 ohs@mbakery.co.kr〉

강원도지역의 제과제빵 분야가 관련 교육기관을 중심으로 활발한 기류를 보이고 있어 신선한 충격을 주고 있다. 외식산업과 패스트푸드업체에 비해 폭넓은 발걸음을 내딛지 못하고 있는 최근의 베이커리 산업 내부 흐름을 고려할 때 이같은 현상은 비단 강원도뿐만 아니라 업계 전체로서도 상당히 반가운 변화로 받아들여지고 있다. 특히 그동안 업계에서도 변경으로 인식되어온 강원도의 위상을 생각하면 이같은 변화는 업계 전체에도 긍정적인 탄력의 기회를 제공할 것으로 분석된다.

젊은층 관심 꾸준히 증가 ... 여성 참여 눈에 띄어

최근 이 지역 변화의 진앙지는 대학을 포함한 교육기관들. 젊은 학생들 사이에서 전통적인 직업관이 새롭게 정립되고 있다는 것은 신설 전문대학이나 학과를 보면 쉽게 알 수 있다(표 1 참조). 속초에 위치한 동우대학이 작년에 강원도에서 최초로 제과제빵과를 신설한 것을 비롯해 현재 이 지역에는 모두 4개 대학에서 제과제빵과 관련된 이론과 실기교육을 병행하고 있어 변화된 베이커리산업의 위상을 확인할 수 있다.

동우대학 제과제빵과 학과장 채동진교수는 “젊은층 사이에서 직업에 대한 인식이 바뀌고 있는 것을 학생들의 다양한 이력에서 살펴볼 수 있다”며 “다른 대학을 다녔거나 졸업을 하고 재입학하는 학생과 제과제빵 전공 개설 학과를 찾아 유학 오는 학생들이 상당수 있는 것이 이를 반증한다”고 말했다. 그는 또 “이론과 실기를 겸비한 학생들이 현장에 진출할 경우 지금보다 훨씬 발전된 제품개발과 생산이 가능해질 것으로 전망된다”고 덧붙였다.

이 지역의 제과제빵에 대한 관심과 열기는 대학의 캠퍼스 안에서만 이루어지고 있지는 않다. 강원도, 특히 영동지역에서는 고등학교에서도 제과제빵 관련 교육 프로그램이 진행되고 있다. 한 예로 주문진에 위치한 강릉정보공업고등학교는 식품공업과 학생들을 대상으로 체계적인 이론과 실기수업을 진행하고



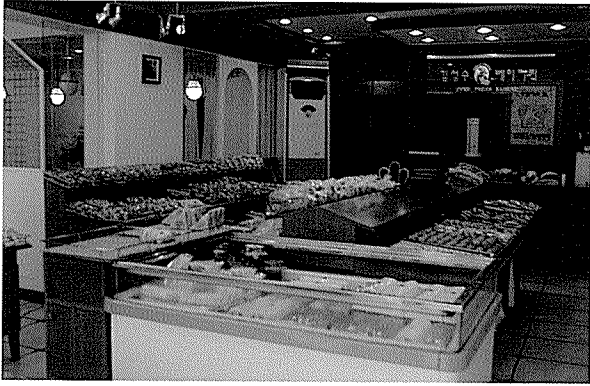
▲ 속초 동우대학 제과 실습실. 이 학교는 재료 준비실 10평을 포함해 제빵실습실 30평, 제과실습실 40평을 마련하고 체계적인 교육프로그램을 운용하는 한편, 파워포인트를 이용해 시뮬레이션 수업을 진행하고 있다.

있어 학생들의 성취욕구를 북돋우는 것은 물론 졸업 후 취업과도 연계하고 있어 지역 경제의 한 축을 담당할 것으로 기대를 모으고 있다. 현재 이 학교 식품공업과 3학년들은 재적인원 30명 중 14명이 자격증을 취득하고 있는 상태다.

한편 이 지역의 제과제빵 전문 학원들도 졸업생들을 꾸준히 배출하고 있는 것으로 알려졌다. 강릉에 소재한 영동제과기술학원 김대영원장은 “서울이나 다른 대도시처럼 다양한 과정의 기술자반이 개설돼 있지는 않지만 인구수에 비해서는 학원생들이 배출되고 있다”며 “고등학생들의 학원 수강비율이 예전에 비해 점차 증가하고 있다는 것도 베이커리 산업에 대해 전반적인 관심이 증가하고 있는 한 지표로 읽힐 수 있을 것”이라고 말했다.

제과·제빵기능사 자격 응시생도 증가일로

지난 6월 10일부터 27일 사이에 실시됐던 제 2회 제과·제빵기능사 시험에서 영동 지역의 경우 모두 89명이 지원한 것으로 알려졌다(표 2 참조). 제과부문에서 1명이 결시한 가운데 20명이 응시해 10명의 합격자를, 제빵부문에서 9명이 결시한 가운데 59명이 응시해 37명의 합격자를 배출해 자격증취득 응시생수와 합격률이 꾸준히 증가하고 있다는 평가가 이어졌다. 특히, 강원도지역의 자격증시험은 작년까지



▲ 이 지역은 피서객들의 특수으로 인해 여름철 매출이 평상시보다 약 20%를 상회하는 지역적 특수성을 보이고 있다. 사진은 주문진에 위치한 김성수베이커리 매장 모습.

원주시 한 곳에서 진행되어온 것과 달리 올해부터 영동지역과 영서지역으로 나누어 영서지역은 원주에서, 영동지역은 속초시에서 시험이 치뤄졌다. 시험의 지역 구분에 대해 응시생의 증가에 따른 자연스러운 현상이라는 것이 관계자들의 지배적인 평가다.

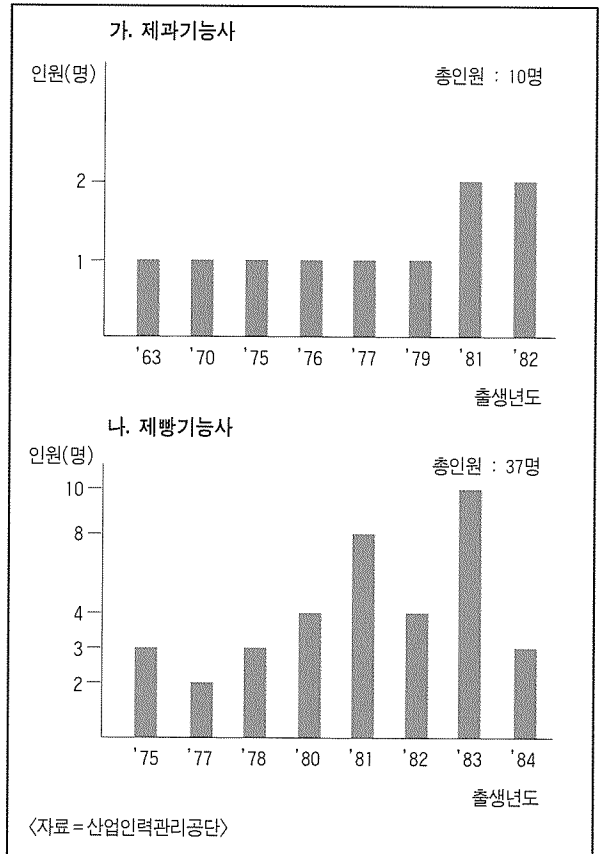
관계자들은 무엇보다도 합격생들의 연령대를 주목할 필요가 있다는 지적이다. 즉 제과기능사의 경우 80년생 이후 출생자가 합격자의 40%를, 제빵기능사 합격자의 77%를 차지한다는 부분이 연령대가 어려워지고 있다는 점으로 단순해석해서는 안될 것이라는 평가다. 고등학교와 대학 등에서 이론과 실기를 익힌 학생들이 기능사 합격생으로 고스란히 이어지고 있어 실질적인 산학연계의 기반을 다져가고 있다는 설명이다.

이런 분석은 학생들의 하계 방학을 이용한 현장실습을 들여다보면 구체적인 근거를 도출할 수 있다. 대학에서 제과제빵을 강의하고 있는 한 교수는 “요즘에는 중환(중소기업에서 방학을 이용해 학생들이 기업체의 현장실습을 도모하는 프로그램)이라는 신조어가 생길 정도로 학생들의 현장 실습이 강화되고

있어 상당히 긍정적인 효과를 보고있는 것으로 알고 있다”고 밝혔다.

이런 흐름을 반영하듯 대학에서 커리큘럼에 산학연계를 통한 학생들의 현장실습을 학점으로 정례화한다는 계획이 제시되고 있는 것으로 알려졌다. 앞으로 이 지역 베이커리 산업의 인적 인프라가 꾸준히 진행될 것으로 전망되는 등 어느 때보다도 활발한 움직임을 보이고 있어 강원도 지역의 베이커리 산업이 어떤 모습과 위상을 구축할 지 지속적인 관심이 요구된다. [K]

<표 2> 영동지역 제2회 제과제빵기능사 합격자 현황



<표 1> 강원도 지역 제과제빵 주요 교육기관

대학	특징	위치 및 관련학과	학과 특성	커리큘럼
동우대학		속초시 소재. 2001년 제과제빵과 신설 정원 80명, 2년제	산업체가 요구하는 이론과 실무를 겸비한 우수 제과전문인 양성	제과제빵실습, 냉동빵이론 및 실습, 영양학, 식품기공학, 서비스마케팅 등
상지영서대학		원주시 소재. 식품영양과 제과제빵 실습 병행. 2년제	실험실습 통해 이론과 실기 겸비한 전문직업인 양성	제과제빵 실습, 식품위생법규 등
영동대학		강릉시 소재. 호텔조리과 제과제빵 병행.	과학적인 조리법과 영양학을 통해 국민건강에 일익하는 전문 인재 양성	제과제빵, 특수요리 등 외식사업분야
한림정보산업대학		강원도 춘천시 소재 전통조리과에 제과제빵 과목 개설	교육부 지정 정원자율화대학 2001년 입학생 87명.	서양조리 실습과 제과제빵 실습 병행
강릉정보공업고등학교		강릉시 주문진 소재. 식품공업과 제과제빵수업 병행	(주)고려당 및 다양한 현장실습에 의한 전문인 양성. 자격증 취득 유도.	식품과학, 식품위생, 제과제빵실습